

# **FEUILLETAGE**

## La margarine idéale pour réussir vos pâtes feuilletées

Partenaire de l'artisan, la marque ARTISAL facilite votre travail au quotidien et valorise votre savoir-faire avec sa margarine premium 
Ruban Feuilletage. D'une très bonne plasticité pour éviter toute rupture de la pâte, sa consistance ferme demeure constante tout 
au long du tourage. Alliant légèreté, volume généreux et belle couleur dorée, vos feuilletés révèlent également un fondant et une 
finesse gustative exceptionnels. Optimisée dans le cadre du programme d'amélioration continue d'ARTISAL, la formule de Ruban 
Feuilletage convient également à la fabrication de pâtes levées feuilletées, particulièrement en ambiance chaude.



## 3 ATOUTS QUI FONT LA DIFFÉRENCE

- Grande plasticité dans une plage d'utilisation étendue (dès 19°C)
- Développement optimal pour un feuilletage aéré et régulier
- Bonne stabilité à la congélation



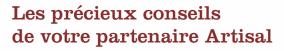
### **FEUILLETAGE**

## Mode d'emploi

Pâte feuilletée

- Farine 1000 g
- Sel 20 g
- Eau 500 g
- Ruban Feuilletage 100 g
- Ruban Feuilletage 650 g

Voir mise en œuvre ci-contre.



- La margarine doit présenter la même consistance que la détrempe afin de permettre la réalisation de couches superposées, imperméables et régulières. Pour pallier le risque de mélange, abaisser de façon régulière et progressive entre les tours. Conserver au minimum 1 cm d'épaisseur lors du tourage.
- Incorporer 10 à 20% de margarine dans la détrempe, idéalement réalisée la veille : la pâte offrira une bonne plasticité et le façonnage sera facilité. Il est conseillé de déduire la quantité de margarine ajoutée dans la détrempe de la quantité totale de matière grasse utilisée pour le tourage.
- Ne pas corser la détrempe afin d'éviter un surcroît d'élasticité et de prévenir le rétreint.
- Utiliser le froid entre chaque tour et respecter les temps de repos pour éviter que la pâte prenne trop de force, source de rétreint, et surtout se déchire.
- Accorder au minimum une heure de repos avant la cuisson des réalisations.
- Pour des résultats optimaux, privilégier une température ambiante de 24-30°C.



### Feuille D'Or

recette pour 26 pièces environ

#### ■ Pâte Feuilletée

1000 g Farine

20 g Sel

500 g Eau

100 g Ruban Feuilletage

650 g Ruban Feuilletage

Réaliser une détrempe homogène avec la farine, le sel, l'eau et les 100 g de **Ruban Feuilletage** préalablement fondue froide.

Réaliser un feuilletage à 5 tours avec les 650 g de **Ruban Feuilletage** en respectant les temps de repos (+/- 30 min).

#### ■ Crème Pâtissière

90 g Excellence Extra

225 g Sucre 1130 g Lait

90 g Jaunes d'œufs

Mélanger à sec Excellence
Extra avec la moitié du sucre.
Délayer avec un peu de lait,
ajouter les jaunes d'œufs. Porter
le reste du lait avec le reste du
sucre à ébullition. Retirer du feu
en remuant et en verser un peu
sur le premier mélange. Porter
le tout à ébullition en remuant
constamment pendant 1 min.
Refroidir rapidement.

### ■ Crème Légère Vanille

1535 g Crème Pâtissière 300 g **Edelweiss**  Lisser la crème pâtissière puis incorporer délicatement la crème fouettée.

### ■ Mise en œuvre et finition

Abaisser le pâton sur 4 mm d'épaisseur. A l'aide d'un patron, détailler en forme de feuille, déposer sur plaque avec papier cuisson, dorer, puis à l'aide d'un couteau d'office, scarifier en imitant les nervures d'une feuille. Cuire +/- 25 min à 210°C en four à sole, à la sortie du four badigeonner d'un sirop de sucre et faire cristalliser 30 secondes dans un four chaud. Après refroidissement, couper le dessus de chaque feuille, garnir de crème légère vanille (70 g/feuille). Garnir de fruits et napper délicatement de **Jelfix Neutre**, puis décorer avec le dessus.

Dénomination	Code article	Unité de vente
Ruban Feuilletage	34081	Carton de 24 briques de 500 g
Ruban Feuilletage	34084	Carton de 5 plaques de 2 kg